


ДІЯЛЬНІСТЬ РОБОЧОЇ ГРУПИ З ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

За підтримки Швейцарії

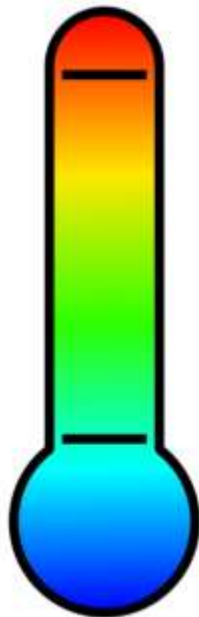


МІНІСТЕРСТВО
ОСВІТИ І НАУКИ
УКРАЇНИ

DOCCU
ГРОМАДСЬКА ОРГАНІЗАЦІЯ

**PH
ZH**
PÄDAGOGISCHE
HOCHSCHULE
ZÜRICH

КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРИ - НЕБЕЗПЕКИ



100°C ————— Більшість спороутворюючих бактерій знешкоджується

75°C ————— 75°C - 100°C більшість бактерій знешкоджується

63°C ————— 63°C - 75°C ріст рівня бактерій попереджується

5°C - 63°C ЗОНА НЕБЕЗПЕКИ

5°C ————— 0°C - 5°C деякі бактерії повільно розмножуються

< -18°C ————— Менше -18°C розмноження бактерій зупиняється



DECIDE

швейцарсько-український проєкт
ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ
ДЕМОКРАТИЧНОЇ ОСВІТИ

Розробка блок-схем продукції (страв), що виготовляється

<u>-№</u> <u>п/п</u>	Найменування	Інгредієнти	Структура	Потенційні мікробіологічні та хімічні небезпеки	Вид оброблення	Строк придатності	Спосіб реалізації, метод збуту
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Баклажани фаршировані м'ясом і рисом	Баклажани Яловичина Крупа рисова Цибуля ріпчаста Масло вершкове Сухарі панірувальні або сир Сметана Борошно Вода	Тверда	Salmonella Алерген Алерген Алерген Алерген	Теплова обробка	До 3-х годин	Споживання на місці



DECIDE

швейцарсько-український проєкт
ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ
ДЕМОКРАТИЧНОЇ ОСВІТИ

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА АНАЛІЗ НЕБЕЗПЕК- СИРОВИНА І ІНГРЕДІЄНТИ

Вид сировини / інгредієнта / упаковки	Вид небезпеки	Обґрунтування небезпеки	Характеристики небезпеки			
			Ймовірність небезпеки	Істотність наслідків	Суттєвість ризиків	необхідність управління
Борошно пшеничне хлібопекарське	<u>БІОЛОГІЧНІ</u> Не виявлені	—	—	—	—	—
	<u>ХІМІЧНІ</u> Токсичні елементи: свинець, миш'як, кадмій, ртуть Мікотоксини: афлотоксин В ₁ , дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А Радіонукліди, пестициди Забрудненість шкідниками хлібних запасів (комахи, кліщі) Забрудненість збудником «картопляної хвороби» хлібу	Наявність зазначених речовин в кількостях, що перевищують ГДР, може привести до отруєння, виникнення важких хронічних захворювань	0,1	1	0,1	ні
	<u>ФІЗИЧНІ</u> Сторони вклучення різного походження	Потрапляння в організм людини може привести до травм різного характеру	0,1	1	0,1	ні



DECIDE

швейцарсько-український проєкт
ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ
ДЕМОКРАТИЧНОЇ ОСВІТИ

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА АНАЛІЗ НЕБЕЗПЕК- СИРОВИНА І ІНГРЕДІЄНТИ

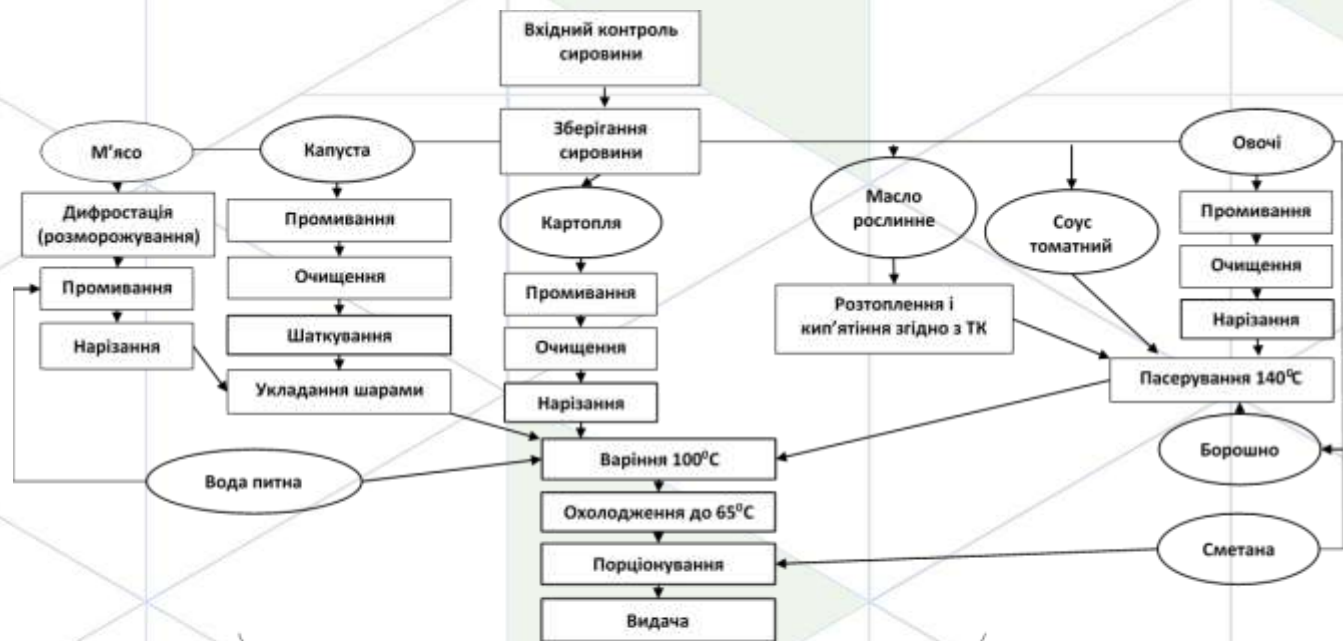
Етап технологічного процесу/ обладнання	Вид небезпеки: Біологічна (Б) Хімічна (Х) Фізична (Ф)	Обґрунтування небезпеки	Ймовірність небезпеки	Істотність наслідків	Суттєвість ризику	Необхідність контролю	Так/ні	Запобіжні заходи
Приймання сировини і продуктів: приймання м'ясної сировини		Забруднення при прийманні персоналом при порушенні правил особистої гігієни.	0,3	3	0,9	так		Ізолювання сировини в неналежній упаковці. Відповідність температури, стану сировини (заморожений або охолоджений продукт). Забезпечення безперервності холодового ланцюга (швидке приймання і складування). Дотримання персоналом правил особистої гігієни. Підготовка сировини (очистка, мийка).
	Хімічна	Токсичні елементи, пестициди, антибіотики, радіонукліди	Приймання без супровідних документів, якими підтверджується безпечність сировини.	0,3	2	0,6	ні	Оцінка постачальників і приймання сировини тільки від схвалених постачальників. Вхідний контроль: наявність документації, яка підтверджує гарантії безпечності сировини.
	Фізична	Сторонні вклучення різного походження	Приймання забрудненої сировини чи в пошкодженій упаковці. Забруднення при прийманні персоналом при порушенні правил особистої гігієни.	0,2	2	0,4	ні	Вхідний контроль по зовнішньому вигляду: приймання в чистій і непошкодженій упаковці, повернення чи ізолювання сировини в неналежній упаковці. Дотримання персоналом правил особистої гігієни. Підготовка сировини (очистка, мийка).



ВИЗНАЧЕННЯ КРИТИЧНИХ КОНТРОЛЬНИХ ТОЧОК ТА ЇХ МЕЖ

Найменування операції	№ ККТ	Небезпечний фактор	Контрольований параметр та його граничні значення	Процедури моніторингу			Відповідальний	Реєстраційно-обліковий документ	Коригуючі дії	Відповідальний	
				Частота моніторингу	Спосіб вимірювання	Корекція					
Приймання сировини і продуктів: приймання м'ясної сировини	ККТ 1	Біологічний	Термін придатності	Кожна партія	Оцінка маркування	Партія з порушеннями повертається постачальнику або за результатами вхідного контролю або за висновком про неможливість використання продукту.	Комірник, завідувач господарством	Журнал вхідного контролю	Закупівля продуктів лише у оціненого постачальника.	Керівник Закладу або уповноважена ним особа	
			Органолептичні показники	Кожна партія	Візуально	Оцінка можливості використання продукції. Вилучення партії з обігу	Комірник, завідувач господарством				Договір про застосування взаємних дій за принципами НАССР
			Температура у рефрижераторі для охолоджених продуктів від +2°C до +6°C, для заморожених продуктів ≤ -18°C	Кожний транспортний засіб при кожній доставці	Повірений термометр		Комірник, завідувач господарством				
			Температура	Кожна партія	Повірений		Комірник, завідувач				

ПЛАН НАССР




Видалення відходів



DECIDE

швейцарсько-український проєкт
ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ
ДЕМОКРАТИЧНОЇ ОСВІТИ

ВАШІ ЗАПИТАННЯ?

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

За підтримки Швейцарії



МІНІСТЕРСТВО
ОСВІТИ І НАУКИ
УКРАЇНИ

DOCCU
ГРОМАДСЬКА ОРГАНІЗАЦІЯ

**PH
ZH**
PÄDAGOGISCHE
HOCHSCHULE
ZÜRICH